

OSNOVA

HISTORIE MLÝNKŮ	...	1
MECHANIKA, KAMENY A KÁVA	...	2
ANALYTICKÁ ČÁST	...	3
SKICY	...	5
FINÁLNÍ NÁVRH	...	7
ODKAZY	...	8

HISTORIE

- První mlýnky v podobě primitivních kamenných hmoždířů (cca 6.století)
- Využitých k pražení a drcení bobulí, bylinek apod.
- Prvotní materiál: kámen, později dřevo (Proč? Neabsorbuje aroma)
- Později i kovové hmoždíře (od konce 18.století)

Nevýhoda hmoždířů byla ale taková, že drcení kávy trvalo hodně času a usilí.

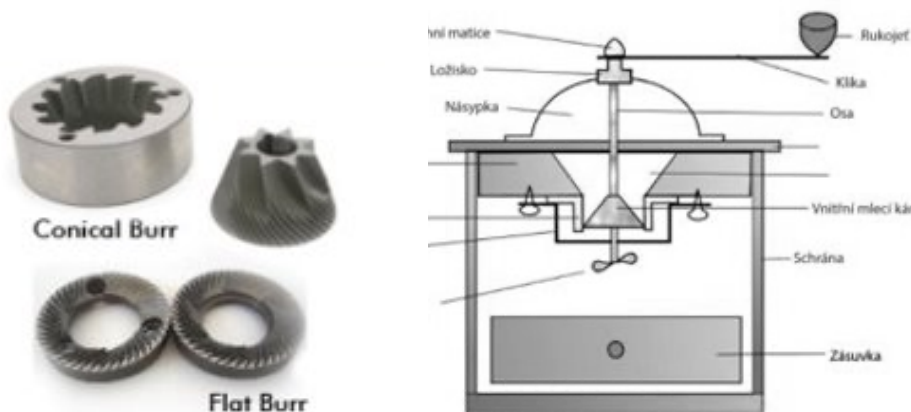
- Inspirace tureckými mlýnky (vpravo)
- Příklad masové výroby mlýnků v Americe



MECHANIKA A KAMENY

POHON: RUČNÍ x ELEKTRICKÝ x POHÁNĚNÝ KLIKOU
(hmoždíř x drátový/ bezdrátový x přenosný)

MLECÍ ÚSTROJE: Kónické a ploché mlecí kameny



KÁVA

- Dobrou chuť kávy nám zajišťuje jak původ zrn, tak jejich zpracování
- Káva má své aroma/ chuť, podle kterého lze poznat zda je káva čerstvá či ne.

JAK MŮŽE KÁVA PŘIJÍT O SVÉ AROMA:

- Vyprchá do atmosféry- oxidace
(nevýhoda u hmoždířů a otevřených mlýnků)
- Smíchání staré namleté kávy s novou (aby tedy káva nezůstávala vevnitř
= otvor, místo na drcenou kávu, čištění= násavky, sklon mlýnku apod.)
- Celková drsnost namleté kávy (bez větších neúplně namletých částí zrna
nebo na prášek namleté kávy, která je potom „kašovitá“).

Výplývá tedy, že velmi důležitým aspektem
= ČAS, který strávíme nad umletím kávy

(Kávová zrna v procesu oxidují a mění své aroma. Pokud proces trvá dlouho,
káva přichází o svojí kvalitu a chuť). Dále, navolená drsnost a údržba mlýnku.

ANALYTICKÁ ČÁST

MLÝNKY RUČNÍ

- + Cestovní parťáci (přenosný)
- + Bez potřeby elektřiny
- + Dobře vymyvatelný (nelezou nikam kabely apod.)
- + Cenově příznivé

- Fyzická zátěž (gender, věk, nemoci)
- Delší čas mletí oproti elektrickému mlýnku
- Zvuk

U levných mlýnků jsou destičky většinou keramické, neumí umlít kávu najemno (například není ideální pro espresso, ale dobré například na filtrovanou kávu)

Problém i udražších ručních mlýnků je ten, že se nedokážeme zvolit drsnost, repektivě, na jak jemno kávu chceme

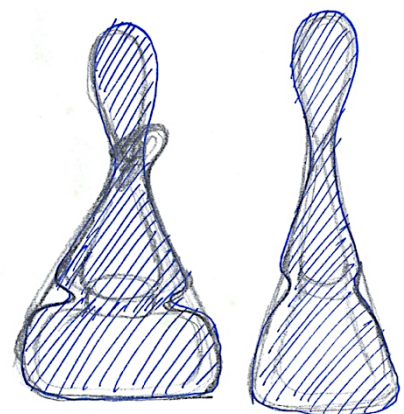
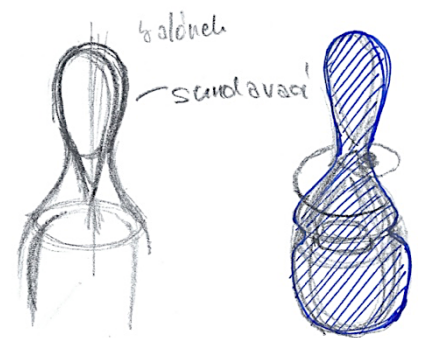
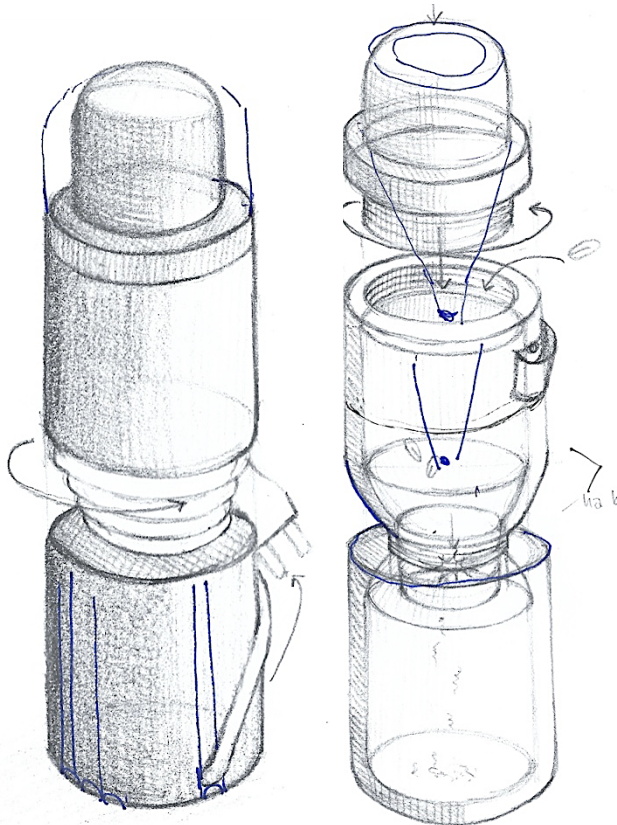
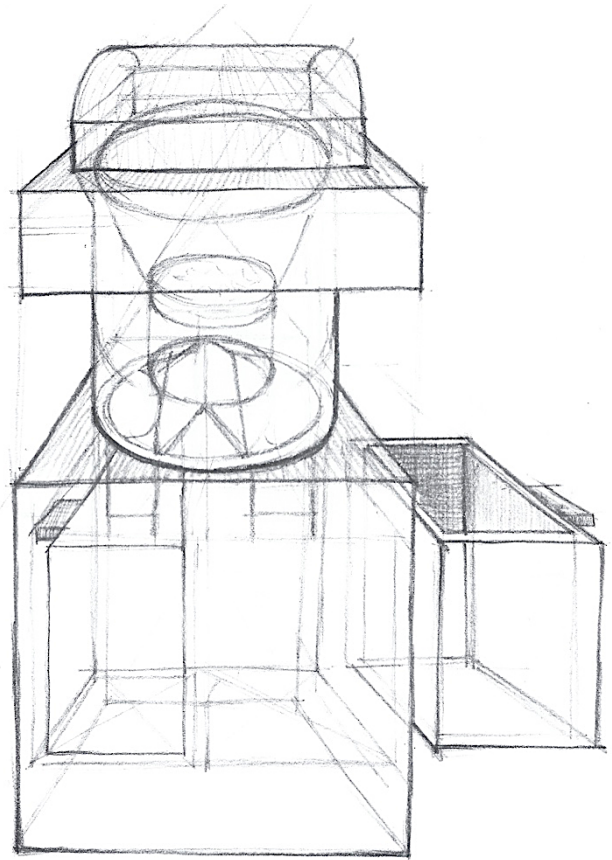
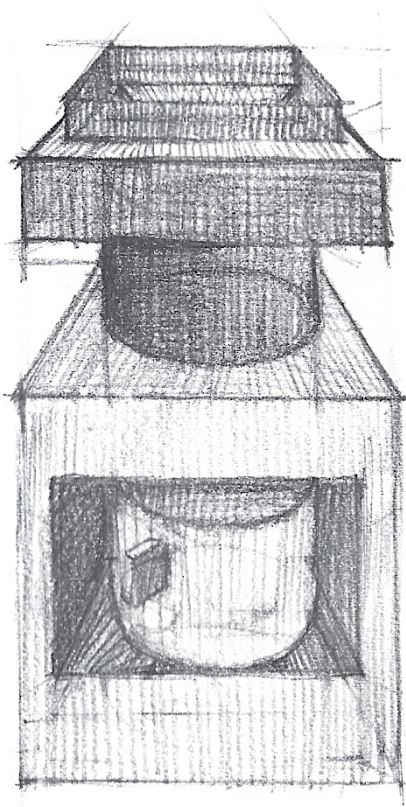


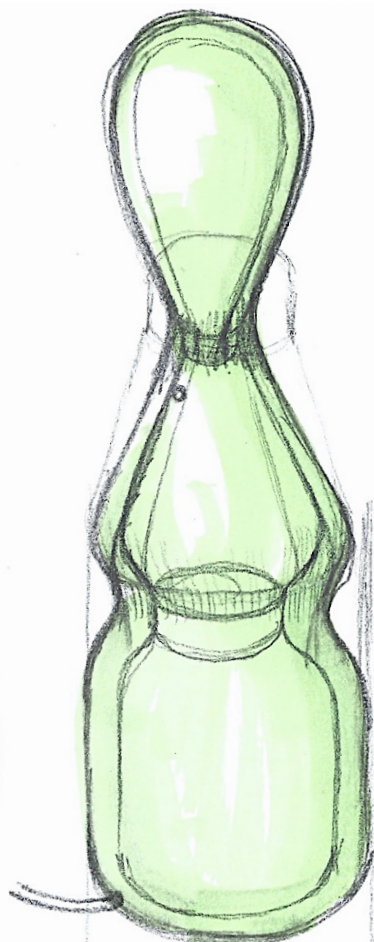
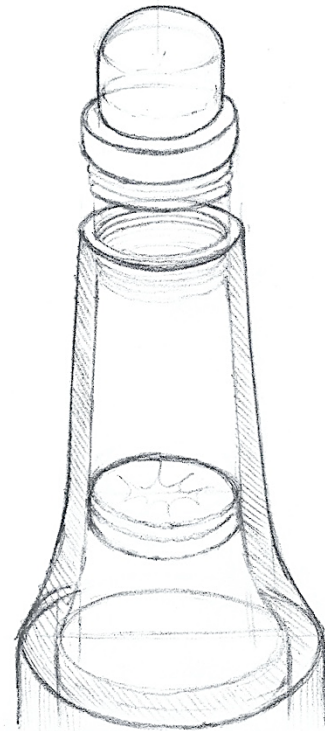
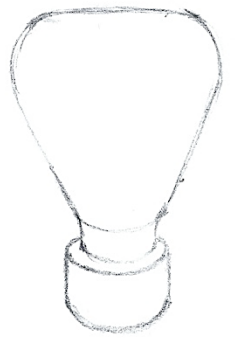
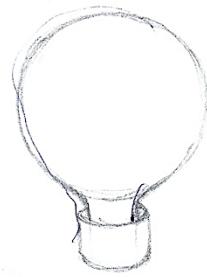
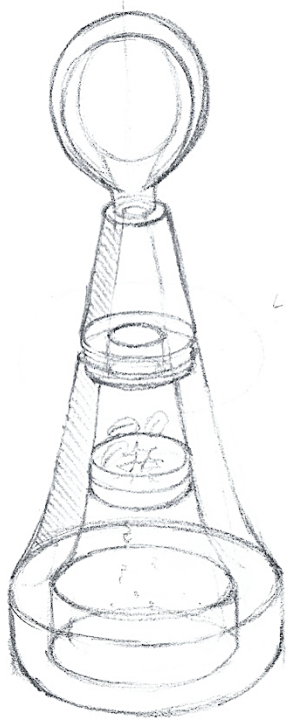
MLÝNKY ELEKTRICKÉ

- + Rychlé
- + Snadné
- + Nastavení jemnosti/ drsnosti kávy (přímo dané funkce např.: na brew, espresso..)
- + Nastavení času
- Cenově nákladný (třeba el. mlýnek určený na espresso, kdy je potřeba kávová zrna umlít na co nejmenší možné částčky)
- Spotřeba elektřiny
- Pokud špatně navržený= špatná údržba a čištění
- Zabírá místo (uskladnění?)

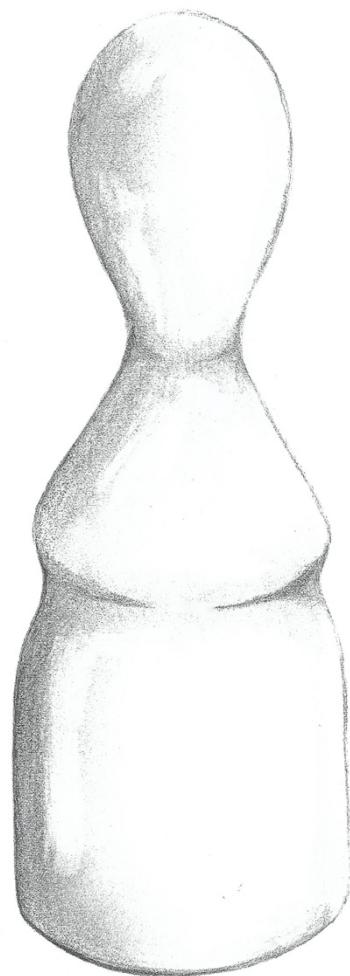
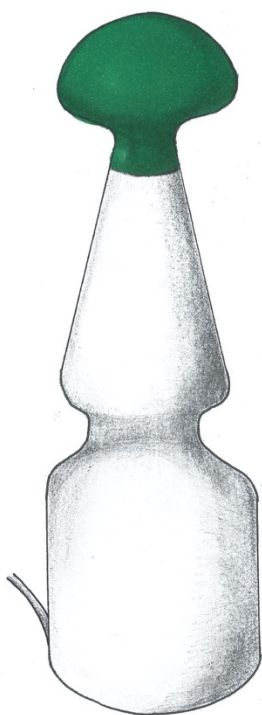
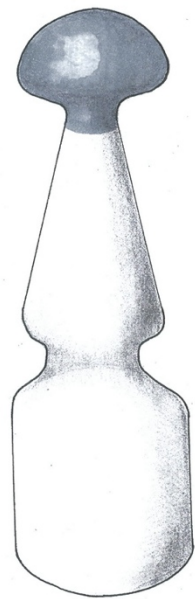
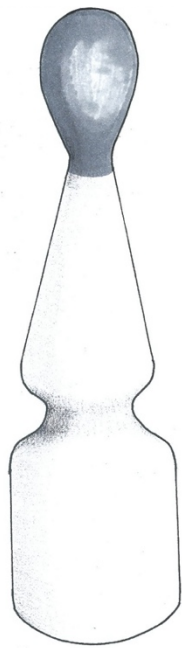
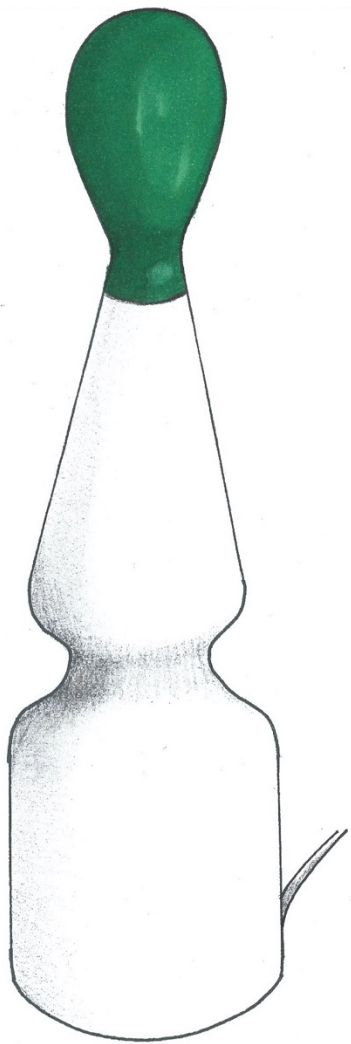


SKICY





FINÁLNÍ NÁVRH



ODKAZY

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.cesk.cz%2Fprofesionalni-mlynek-compact-k6%2F&psig=AOvVaw2Mftu4iF_ntQmCBZJ-m6GG&ust=1641852518431000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTClijzbPXpfUCFQAAAAAdAAAAABAE/
https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.pottenpannen.cz%2Fmlynek-na-kavu-smeg-50-s-retro-style-cerveny%2F&psig=AOvVaw2Mftu4iF_ntQmCBZJ-m6GG&ust=1641852518431000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTClijzbPXpfUCFQAAAAAdAAAAABAQ/
https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.vsenavareni.cz%2Frucni-mlynek-na-kavu-nerezovy-orion&psig=AOvVaw2Mftu4iF_ntQmCBZJ-m6GG&ust=1641852518431000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTClijzbPXpfUCFQAAAAAdAAAAABAZ/
https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.maxeuro.cz%2Frucni-mlynek-na-kavu-rustical-d_142813.html&psig=AOvVaw2Mftu4iF_ntQmCBZJ-m6GG&ust=1641852518431000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTClijzbPXpfUCFQAAAAAdAAAAABAf/
https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Feshop.lazenskakava.cz%2Fbaratza-encore.html&psig=AOvVaw2Mftu4iF_ntQmCBZJ-m6GG&ust=1641852518431000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTClijzbPXpfUCFQAAAAAdAAAAABAI/
https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.tchibo.cz%2Fmlynek-na-kavu-cerny-p402030584.html&psig=AOvVaw2Mftu4iF_ntQmCBZJ-m6GG&ust=1641852518431000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTClijzbPXpfUCFQAAAAAdAAAAABAr